



L'observatoire de la qualité sanitaire des oléagineux et des protéagineux

Le Plan de **surveillance des oléo-protéagineux (PSO)**, indispensable pour garantir la **sécurité sanitaire des produits**, a été créé en 2005 par les organismes stockeurs et les industries de la transformation (huilerie et alimentation animale) dans un **cadre interprofessionnel**. Il s'appuie sur l'ensemble des résultats d'analyses transmis par les **entreprises partenaires**.

Quelles analyses ?

Les données collectées par le PSO concernent :

- **Produits** : graines oléagineuses (colza, tournesol, soja...) et protéagineuses (pois, féverole, lentilles, ...), et tous les produits issus de la transformation (huiles brutes et raffinées, tourteaux, coproduits de raffinage, farines...).
- **Contaminants** : résidus de pesticides, métaux lourds, mycotoxines, hydrocarbures aromatiques polycycliques, salmonelles...

Une indépendance garantie

Participer au PSO, c'est la garantie d'avoir :

- Une **gestion complète des données** par Terres Inovia (institut technique agricole de la filière), pour les graines et tourteaux et par ITERG (centre technique industriel), pour les huiles, **en collaboration étroite avec l'interprofession** Terres Univia.
- Une **confidentialité individuelle garantie** par convention.
- **Aucune** exploitation commerciale de la base.
- Une démarche pilotée par les **organisations professionnelles**.

Une palette de services

- Des **experts** qui vous conseillent sur le choix des analyses, des méthodes d'échantillonnage et des laboratoires.
- Le site internet du PSO (<http://plan-pso.fr>) vous permet de **saisir vos données en ligne**, **consulter vos résultats** (y compris en cours de campagne) et **éditer des rapports personnalisés** pour positionner vos données par rapport à celles de votre secteur et de l'ensemble de la filière.
- Une **rencontre annuelle d'information** pour présenter les résultats du PSO et le contexte technique et réglementaire.

Devenez partenaires du PSO

Participer au Plan de Surveillance des oléo-protéagineux (PSO), c'est :

- Accéder à une **base de données riche et anonyme**, constituée de multiples produits et contaminants.
- **Positionner vos résultats** par rapport ceux de votre secteur et de l'ensemble de la filière
- Affiner votre plan d'autocontrôle tout en maîtrisant vos coûts.
- Démontrer la **pertinence de votre analyse** des risques sanitaires et répondre à vos obligations réglementaires.
- Participer à une **démarche de filière** et **contribuer** à la fixation de seuils réglementaires réalistes.

Sécurité sanitaire : une obligation légale

Aujourd'hui, chaque entreprise de la chaîne alimentaire a l'obligation légale de :

- Mettre en place une **démarche HACCP**.
- Assurer la **conformité sanitaire** des produits qu'il met sur le marché.
- Disposer d'un **plan d'autocontrôle** visant à garantir la **maîtrise sanitaire** de son process et de ses produits.

Participation au PSO GRATUITE

Informations et contact :

Sylvie DAUGUET — Terres Inovia
Parc industriel, rue Monge
33600 PESSAC
Tél. : 05 56 07 97 17
E-mail : s.dauguet@terresinovia.fr

Florence LACOSTE — ITERG
11 rue Monge
33610 CANEJAN
Tél. : 05 56 07 97 77
E-mail : f.lacoste@iterg.com

